

Gebratene Gänsebrust



Zutaten für 4 Personen

4 Frische Gans (3,6-3,8 kg)

8 Zwiebel

4 Apfel

4 Bund frischer Majoran

Salz & frischer Pfeffer

8 EL Szechuan Pfeffer

4 Zimtrinde

16 EL Orangenöl

4 kg Mehlig Erdäpfeln (gekocht, geschält und gepresst)

8 Eidotter

720 g Glattes Mehl

400 g Maizena

Muskatnuss

4 kg Rotkraut geschnitten

0 l Rotwein

0 l Orangensaft

0 l Apfelsaft

8 Zimtstangen

Scheiben einer Orange

Saft einer Zitrone

800 g Zucker

Ein paar Gewürznelken

8 Sternanise

Kümmel (ganz)

8 EL Reis (zum Binden)

8 gerissene Äpfel

Anleitung

Trommelwirbel! Wir haben ein erstklassiges Rezept für dein perfektes Weihnachtsmenü zusammengestellt. Diese Hauptspeise hat es in sich und wird deine Gäste garantiert verzaubern. Zum Heiligen Abend gibt es gebratene Gans mit weihnachtlichen Gewürzen, Erdäpfel Knödel und Rotkraut. Unsere Empfehlung für die perfekte Wein-Begleitung: Der Valdubón Crianza 2017. Mit seinem fruchtigen Aroma und seinen feinen Noten nach Vanille und Kakao verleiht er dem Gericht ein wunderbar komplexes Auftreten. Uns läuft schon das Wasser im Mund zusammen. Dir auch?

Dann starten wir mal ?

Erdäpfel Knödel

Für die Erdäpfelknödel werden Erdäpfel, Eidotter, Mehl, Maizena, Salz und Muskatnuss zu einem Teig verarbeitet. Nun werden Knödel geformt und in gut gesalzenem Wasser eingekocht und 15

Minuten ziehen gelassen.

Orangenrotkraut

Das Rotkraut wird ganz einfach zubereitet. Folgende Zutaten werden in einen Topf gegeben und das Rotkraut über Nacht marinieren gelassen: Rotwein, Orangensaft, Apfelsaft, Zimtstangen, Scheiben einer Orange, Saft einer Zitrone, Zucker, Gewürznelken, Sternanise, Kümmel, zwei Esslöffel Reis (zur Bindung), 2 gerissene Äpfel, Salz und frischer Pfeffer. Am nächsten Tag wird

alles auf einer kleinen Flamme, bis das Rotkraut weich und eine schöne Bindung hat, gekocht. Nur

noch nach gewünschter Süße abschmecken und fertig!

Zubereitung der Gans:

Die Gans wird zuerst vom Gänseklein (nicht wegschmeißen) befreit, die Flügel am Gelenk abgeschnitten, und anschließend gut und viel gesalzen. Das Innere der Gans wird mit Zwiebel, Äpfel und ein paar Majoran Zweigen gefüllt. Nun wird die Gans zusammen mit dem Gänseklein (außer der Leber) und den Knochen in einen Bräter gegeben und zugedeckt ca. 50 Minuten im Rohr bei 160° gegart. Die Gans wird herausgenommen und anschließend wird die Flüssigkeit und das Fett in einen Topf abgeseiht und die Gans zusammen mit etwas Butter und ohne Deckel erneut im

Rohr weitere 50 Minuten bei 160° gebraten.

Jetzt wird die Gans herausgenommen (eventuelle Flüssigkeit erneut im Topf abseihen) und zerlegt:

Die Keulen werden runtergeschnitten und die Brust vom Knochen getrennt. Zum Bestreichen der Gans werden zwei Esslöffel Szechuan Pfeffer und eine Zimtrinde in einem Mörser zerstoßen und mit Orangenöl verrührt. Die nun tranchierte Gans auf ein Backblech legen, mit dem Gewürz Öl

bestreichen und anschließend im Rohr mit der Grillstufe knusprig grillen.

In der Zwischenzeit kümmern wir uns um den Topf mit der Flüssigkeit. Diese dient als Saft für die gebratene Gans und kann auch gleichzeitig zu einem Aufstrich verarbeitet werden. Dafür wird die

Karkasse (das Gerippe) mit einem großen Messer zerschnitten und in den Topf mit 0,5 Liter Wasser dazu gegeben und aufgekocht, um einen guten Saft zu erhalten. Nun wird der Saft abgeseiht und fünf Minuten stehen gelassen. Jetzt wird das Fett abgeschöpft und in einen extra Topf gegeben, um es erneut zu erhitzen. Daraus entsteht nun der Aufstrich. Die Leber wird währenddessen mit etwas Salz und Majoran in ein Rexglas gegeben und mit dem heißen Fett übergossen und kaltgestellt. Fertig ist unser Aufstrich. Der restliche Ganssaft wird nun abgeschmeckt und mit wenig Mehl und Wassergemisch gebunden. Die Gans wird nun mit dem Rotkraut und den Erdäpfeln serviert und mit Majoran angerichtet.

Wie bereits erwähnt, passt der Rotwein Valdubón Crianza 2017 grandios zu diesem kräftigen

Hauptgericht mit intensiver Sauce.

Dieses Rezept stammt aus unserem 5-Gänge Weihnachtsmenü mit passender Schaumwein-Begleitung. Wenn du neugierig geworden bist, kommst du hier zu unserer Menü-Übersicht und zu den anderen Rezepten.